# BIKW-40

| | |
|---|---|
| Gebruiksaanwijzing | NL |
| Notice d'emploi | FR |
| Bedienungsanleitung | D |
| Operating instructions | EN |

©Boretti B.V.

# VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

## Inhoudsopgave


**Veiligheid**
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel 4
Gebruik van het apparaat 4
Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging 4
Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat 5
Andere beschermingen 5

**Beschrijving van het apparaat**
Technische gegevens 6
Bedieningspaneel 6

**Gebruik van het apparaat**
Tiptoetsen 6
Display 6
Ventilatie 6

**Inwerkingstelling en gebruik**
Voor het eerste gebruik 7
Principe van inductie 7
Inwerkingstelling 7
Pandetectie 8
Restwarmte indicatie 8
Boosterfunctie 8
Timer functie 8
Vergrendeling van het bedieningspaneel 10

**Kookadvies**
Kwaliteit van de pannen 10
Afmetingen van de pan 10
Voorbeelden van vermogensstanden 11

**Onderhoud en reiniging** 11

**Problemen oplossen** 12

**Installatievoorschriften** 13

**Elektrische aansluiting** 14

**Milieuvoorschriften** 15


NL
FR
D
EN

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

**Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel**

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijke gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

**Gebruik van het apparaat**

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vuur vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

**Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging**

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.

- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

**Voorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat**

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke electrische schok te voorkomen

**Andere beschermingen**

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Oude apparaten bevatten waardevolle metalen. Neem bij uw administratie inlichtingen betreffende de recyclingmogelijkheden.

**GEEN LOSSE ACCESSOIRES GEBRUIKEN OM POTTEN EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN, OP TE WARMEN.**
**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN BESCHADIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT.**

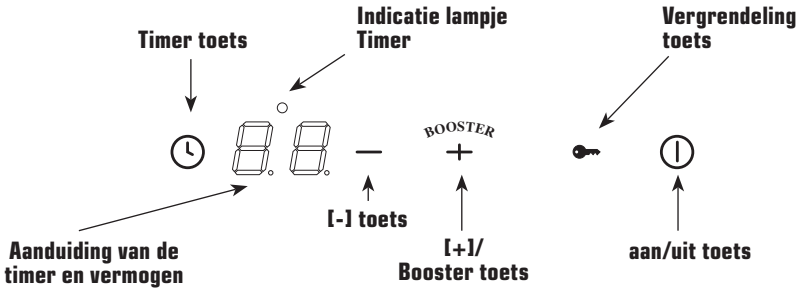
## Beschrijving van het apparaat

**Technische eigenschappen**

| Type | Totaal vermogen | Diameter | Nominaal vermogen* | Booster-vermogen* |
|---|---|---|---|---|
| BIKW-40 | 3000 W | 314 mm | 2300 W | 3000 W |

* Gemiddeld vermogen. Afhankelijk van de vorm, maat en kwaliteit van de pan, kan het maximale vermogen deze waarden overschrijden.

## Bedieningspaneel




## Gebruik van het apparaat

**Tiptoetsen**

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal. **Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.**

| Display | Naam | Functie |
|---|---|---|
| 0 | Nul | De kookzone is geactiveerd |
| 1…9 | Vermogensstand | Selecteren van de kookstand |
| U | Pandetectie | Geen pan of ongeschikte pan |
| E | Foutmelding | Elektronische fout |
| H | Restwarmte | De kookzone is warm |
| P | Booster | Het booster-vermogen is geactiveerd |

**Ventilatie**

De koelventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

## Inwerkingstelling en gebruik

**Vóór het eerste gebruik**
Reinig uw kookplaat met een vochtige doek en maak het oppervlak daarna zorgvuldig droog. Gebruik geen reinigingsmiddel dat een blauwachtige waas op het glasoppervlak kan achterlaten.

**Werkingsprincipe inductie**
Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt ingeschakeld, ontstaat er een variabel elektromagnetisch veld dat een inductiestroom produceert in de magnetische bodemplaat van de pan. Hierdoor wordt de pan die zich op de kookzone bevindt, opgewarmd.

**Uiteraard is hiervoor een speciale pan nodig:**
- Alle soorten magnetische pannen worden aanbevolen (u kunt dit eenvoudig met een magneetje controleren), zoals: gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrij stalen pannen met magnetische bodem, enz.

- Uitgesloten zijn: pannen van koper, zuiver roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, enz.

Uitsluitend een Wok gebruiken die aangepast is aan de diameter en de vorm van het vitrokeramische glas.
Wanneer de wok niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool ( U ) branden.

NL
FR
D
EN

## Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat:

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Inschakelen | druk op [ ⏻ ] | 2 x [ 0 ] |
| Uitschakelen | druk op [ ⏻ ] | Geen of [ H ] |

- Een kookzone in- of uitschakelen:

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Verhogen | Druk op [ + ] | [ 4 ] tot [ 9 ] |
| Verlagen | Druk op [ - ] | [ 9 ] tot [ 1 ] |
| Uitschakelen | Druk tegelijkertijd op [ + ] en [ - ] | [ 0 ] of [ H ] |
| | of druk op [ - ] | [ 0 ] of [ H ] |

Indien binnen de 10 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

**Pandetectie**

De pandetectie zorgt voor een optimale veiligheid. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de kookzone staat of als de pan ongeschikt is voor inductie. In dat geval is het niet mogelijk het vermogen te verhogen, op het display verschijnt [ U ]. Dit symbool verdwijnt wanneer er een pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Als de pan van de kookzone wordt verwijderd, wordt de werking onderbroken. Op het display verschijnt [ U ]. Het symbool [ U ] verdwijnt wanneer de pan wordt teruggeplaatst op de kookzone. Het koken gaat verder met de vermogensstand die was ingesteld voordat de pan werd weggenomen.

**Restwarmte-indicatie**

Nadat een kookzone of de gehele kookplaat is uitgeschakeld, zijn de kookzones nog warm en verschijnt op het display [ H ]. Het symbool [ H ] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang het indicatielampje van de restwarmte brandt, mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. **Kans op brand of brandwonden.**

**Boosterfunctie**

De boosterfunctie [ P ] geeft aan de gekozen kookzone een groter vermogen. Als deze functie wordt geactiveerd, werkt de kookzone gedurende 10 minuten met een zeer hoog vermogen. De boosterfunctie is ideaal voor het snel verhitten van een grote hoeveelheid water, zoals bij het koken van pasta, enz.

- In- en uitschakelen van de boosterfunctie:

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| De zone kiezen | druk op [ + ] | [ 4 ] tot [ 9 ] |
| De booster inschakelen | druk opnieuw op [ + ] | [ P ] gedurende 10 minuten |
| De booster uitschakelen | druk op [ - ] | [ 9 ] |

**Timer functie**

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden et dit met verschillende tijdsaanduidingen ( van 0 tot 99 minuten ) voor ieder van de zones.

- Regeling of wijziging van de kooktijd :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| De zone kiezen | Druk op [ + ] of [ - ] | [ 4 ] of [ 9 ] |
| Het vermogen kiezen | Druk op [ + ] of [ - ] | [ 1 ] … [ 9 ] |
| « Timer » kiezen | Druk op [ ⏲ ] | Minutenteller [ 00 ] min |
| Tijdsduur verminderen | Druk op [ - ] | Gaat van [ 30 ] naar 29, 28,… |
| Tijdsduur vermeerderen | Druk op [ + ] | De tijd vermeerdert |

Na enkele seconden gaat het controlelampje van een “knipperpositie” over naar een “vaste” positie. De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen. De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

• Afzetten van de minutentellerfunctie :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| « Timer » kiezen | Druk op [ ⏲ ] | Overgebleven tijd |
| « Timer » afzetten | Druk op [ - ] en [ ⏲ ] | Gaat over op [00] en gaat dan uit |

Indien meerdere timers geactiveerd zijn volstaat het de handeling te herhalen.

• Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd :

Zodra de gekozen kooktijd verlopen is duidt de timer knipperend [ 00 ] aan en een geluidssignaal weerklinkt. Druk op de toets [ ⏲ ] om het geluid en het knipperlicht uit te schakelen.

• Automatisch stoppen aan het einde van de kooktijd:
Zodra de geselecteerde kooktijd is beëindigd, begint de timer te knipperen [ 00 ] en klinkt er een geluidssignaal. Om het knipperen en het geluidssignaal te stoppen, hoeft u alleen op toets [ ⏲ ] te drukken.



• Gebruik van de timer zonder koken :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Inschakelen | Druk op [ ⏻ ] | [ 0 ] of [ H ] |
| « Timer » kiezen | Druk op [ ⏲ ] | Minutenteller [ 00 ] min |
| Tijdsduur verminderen | Druk op [ - ] | Gaat van [ 30 ] naar 29, 28, ... |
| Tijdsduur vermeerderen | Druk op [ + ] | De tijd vermeerdert |

Het controlelampje knippert en gaat na enkele seconden uit.

• Afzetten van de minutentellerfunctie zonder koken :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Inschakelen | Druk op [ ⏻ ] | Lampje van de timer knipperend |
| « Timer » afzetten | Druk op [ - ] en [ ⏲ ] | Gaat over op [00] en gaat dan uit |

**Vergrendeling van het bedieningspaneel**

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [ ⏻ ]).

• Vergrendeling :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Inwerkingstelling | Druk op [ ⏻ ] | [ 0 ] of [ H ] |
| Kookplaat vergrendelen | Druk op [ 🔑 ] | [ 0 ] of [ H ] Vergrendeling lampje aan |

• Ontgrendeling :

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Display** |
|---|---|---|
| Inwerkingstelling | Druk op [ ⏻ ] | [ 0 ] of [ H ] |
| Kookplaat ontgrendelen | Druk op [ 🔑 ] | [ 0 ] of [ H ] Vergrendeling lampje uit |

## Kookadvies

**Kwaliteit van de pannen**

**Geschikte materialen:**

staal, geëmailleerd staal, gietijzer, magnetisch rvs, aluminium met magnetische bodem.

**Ongeschikte materialen:**

aluminium en rvs zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De meeste fabrikanten vermelden of hun producten wel of niet geschikt zijn voor inductiekoken.

Om te controleren of pannen geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookzone op stand [ 9 ]. Het water moet binnen een paar seconden koken.
- Controleer of een magneet aan de bodem van de pan blijft plakken.

Sommige pannen maken lawaai als ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit lawaai wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het heeft ook geen invloed op de werking van het apparaat.

**Afmetingen van de pan**

De wok echter moet een diameter hebben die aangepast is aan de bakzone en een vorm die aangepast is aan het vitrokeramische glas. Richt u tot uw handelaar om een wok te bekomen met een diameter van 314 mm.

**Voorbeelden van vermogensstanden**
(de onderstaande waarden zijn uitsluitend indicatief)

| | | |
|---|---|---|
| 1 tot 2 | Smelten | Sauzen, boter, chocolade, gelatine |
| | Opwarmen | Eerder bereide gerechten |
| 2 tot 3 | Sudderen | Rijst, pudding, suikersiroop |
| | Ontdooien | Gedroogde groenten, vis, diepgevroren producten |
| 3 tot 4 | Stomen | Groenten, vis, vlees |
| 4 tot 5 | Water | Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten |
| 6 tot 7 | Zachtjes koken | Vlees, lever, eieren, worstjes |
| | Sudderen | Goulash, rollade, pens |
| 7 tot 8 | Koken | Aardappelen, beignets, wafels |
| | Braden | |
| 9 tot P | Braden | Rundvlees, omeletten, gebakken gerechten |
| | Op kooktemperatuur brengen | Vlees, water |



## Onderhoud en reiniging

**Voor reiniging het apparaat eerst uitschakelen.**
Reinig de kookplaat niet als het glas heet is, wegens kans op verbranding.

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met afwasmiddel en een klein beetje water. Daarna met koud water afspoelen en het oppervlak zorgvuldig droogmaken.
- Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen reinigingsapparaat dat op stoom of hoge druk werkt.
- Gebruik geen voorwerp dat krassen in het keramische glas kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de pan droog en schoon is. Zorg dat er zich geen stofresten op de keramische kookplaat of op de pan bevinden. Door met een ruwe pan over het glas te schuiven, kunnen er krassen ontstaan.
- Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten direct worden verwijderd om te voorkomen dat het oppervlak beschadigd raakt.

## Problemen oplossen

**De wok werkt niet**

- de wok is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

**Het symbool [ U ] licht op**

- Er staat geen pan in de bakzone
- De gebruikte pan kan niet voor inductie gebruikt worden

**Het symbool [ E ] licht op**

- het elektronisch systeem is defect
- zet het apparaat uit en weer aan

**De wok valt uit**

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft de kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- de pan is leeg en de bodem is oververhit
- de wok beschikt eveneens over een automatisch verminderingsdispositief van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

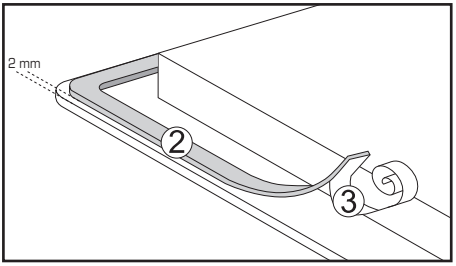
**De ventilatie blijft werken na het uitzetten van de kookzone**

- dit is geen defect, de ventilator blijft het elektronische van het toestel beschermen
- de ventilatie stopt automatisch

## Installatievoorschriften

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde installatiemonteurs. De installateur dient zich te houden aan de lokale wetgeving en voorschriften.

**Bevestiging van de afdichtingstrip:**
De bijgeleverde afdichtingstrip voorkomt infiltratie van vloeistoffen in de keukenkast.
De strip moet zorgvuldig worden aangebracht, in overeenkomst met de volgende afbeelding.




**Verwijder de beschermfolie (3) en plak de strip (2) twee millimeter van de buitenrand van het glas.**

**Inbouw - installatie:**
• De uitsnijdingen van het werkblad zijn als volgt:

| Uitvoering | Werkblad (mm) Breedte x Diepte |
|---|---|
| BIKW-40 | 366 x 466 |

- De afstand tussen de woken de muur dient minstens 50 mm te bedragen.
- De wok is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Zich ervan verzekeren dat er onderaan het toestel een afstand is van 20 mm om een goede luchtcirculatie te verzekeren die het elektronische gedeelte afkoelt.
- Indien er zich een lade onder de wok bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de wok en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

## Elektrische aansluiting

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.

**Let op!**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een netspanning van 230 V~ 50 Hz.
Sluit altijd de aardleiding aan. Neem altijd het aansluitschema in acht.
De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde, aan de achterkant van de kookplaatbehuizing. Gebruik een gewone schroevendraaier om het deksel te openen. Plaats deze in de gleuven en open het deksel.

| **Voeding** | **Aansluiting** | **Kabeldiameter** | **Kabel** | **Zekering** |
|---|---|---|---|---|
| 230V~1P+N 50Hz | 1 Fase + N | 3 x 2,5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

* berekend met de gelijktijdigheidsfactor conform EN 60 335-2-6/1990

**Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.**

**Boretti kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van een verkeerde aansluiting of van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of is uitgerust van een defecte aardaansluiting.**

## Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:
Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

# Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

## Sommaire


**Securite**
Precautions avant utilisation en cuisson 18
Utilisation de l'appareil 18
Precautions pour ne pas deteriorer l'appareil 18
Precautions en cas de defaillance de l'appareil 19
Autres protections 19

**Description de l'appareil**
Caracteristiques techniques 20
Bandeau de commande 20

**Utilisation de l'appareil**
Touches sensitives 20
Affichage 20
Ventilation 20

**Mise en route et gestion de l'appareil**
Avant la premiere utilisation 21
Principe de l'induction 21
Mise en route 21
Detection de recipient 22
Indicateur de chaleur residuelle 22
Fonction booster 22
Fonction minuterie 22
Verrouillage du bandeau de commande 24

**Conseils de cuisson**
Qualite des casseroles 24
Dimension des casseroles 24
Exemples de reglage des puissances de cuisson 25

**Entretien et nettoyage** 25

**Que faire en cas de probleme** 26

**Instructions d'installation** 27

**Connexion electrique** 28

**Protection de l'environnement** 29

**Précautions avant utilisation en cuisson**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

**Utilisation de l'appareil**

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

**Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

**Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper le ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION :** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

**Autres protections**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.**

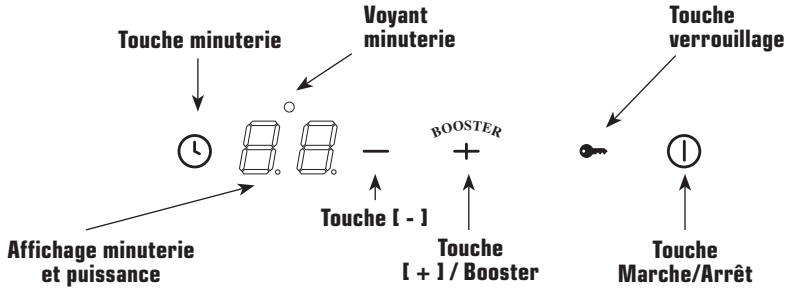
## Description de l'appareil

**Caractéristiques techniques**

| Réf | Puissance Max | Diamètre | Puissance Nominale * | Puissance-du booster* |
|---|---|---|---|---|
| BIKW-40 | 3000 W | 314 mm | 2300 W | 3000 W |

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

## Bandeau de commande




## Utilisation de l'appareil

**Touches sensitives**

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore. **N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

| Affichage | Désignation | Fonction |
|---|---|---|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée. |
| 1…9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson. |
| U | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié. |
| E | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude. |
| P | Booster | La puissance turbo est activée. |

**Ventilation**

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## Mise en route et gestion de l'appareil

**Avant la première utilisation**

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

**Principe de l'induction**

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

**Bien entendu le récipient doit être adapté :**

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique…

- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique…

Utiliser exclusivement une casserole Wok adaptée au diamètre et à la forme du verre vitrocéramique.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole ( U ) reste affiché.

NL FR D EN

## Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Enclencher | appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Arrêter | appuyer sur [ ⏻ ] | aucun ou [ H ] |

- Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Augmenter | appuyer sur [ + ] | [ 4 ] jusqu'à [ 9 ] |
| Diminuer | appuyer sur [ - ] | [ 9 ] jusqu'à [ 1 ] |
| Arrêter | appuyer simultanément sur [ + ] et [ - ] | [ 0 ] ou [ H ] |
| | ou appuyer sur [ - ] | [ 0 ] ou [ H ] |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 secondes l'électronique revient en position d'attente.

**Détection de récipient**

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

**Indicateur de chaleur résiduelle**

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

**Fonction booster**

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Enclencher / arrêter la fonction booster :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [ + ] | [ 4 ] jusqu'à [ 9 ] |
| Enclencher le booster | ré-appuyer sur [ + ] | [ P ] pendant 10 mn |
| Stopper le booster | appuyer sur [ - ] | [ 9 ] |

**Fonction minuterie**

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la puissance | Appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] … [ 9 ] |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [ ⏲ ] | Minuterie [ 00 ] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [ - ] | [30] passe à 29,28,… |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [ + ] | Le temps augmente… |

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• Arrêter la fonction minuterie cuisson :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [ ⏲ ] | Temps restant |
| Désactiver « Minuterie » | Appuyer sur [ - ] puis [ ⏲ ] | Passe à [00] puis s'éteint |

• Arrêt automatique en fin de cuisson :
Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.
Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ ⏲ ]

• Minuterie utilisée hors cuisson :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Activer la table de cuisson | Appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] ou [ H ] |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [ ⏲ ] | Minuterie [ 00 ] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [ - ] | [30] passe à 29,28,… |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [ + ] | Le temps augmente… |

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.
Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.
Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ ⏻ ].

• Arrêter la fonction minuterie hors cuisson :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Activer la table de cuisson | Appuyer sur [ ⏻ ] | Voyant de minuterie clignote |
| Désactiver « Minuterie » | Appuyer sur [ - ] puis [ ⏲ ] | Passe à [ 00 ] puis s'éteint |

**Verrouillage du bandeau de commande**

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ ⏻ ]) peut être verrouillé.

• Verrouillage :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Mise en route | Appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] ou [ H ] |
| Verrouiller la table | Appuyer sur [ 🔑 ] | [ 0 ] ou [ H ]<br>Voyant verrouillage allumé |

• Déverrouillage :

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Mise en route | Appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Déverrouiller la table | Appuyer sur [ 🔑 ] | [ 0 ]<br>Voyant verrouillage éteint |

## Conseils de cuisson

**Qualité des casseroles**

**Matériaux adaptés :**

acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

**Matériaux non adaptés :**

aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles Induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

**Dimension des casseroles**

La casserole Wok doit cependant avoir un diamètre adapté à la zone de cuisson, ainsi qu'une forme adaptée à celle du verre vitrocéramique. Adressez vous à votre revendeur pour obtenir un Wok de diamètre 314 mm.

**Exemples de réglage des puissances de cuisson**
(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

| | | |
|---|---|---|
| 1 à 2 | Faire fondre | Sauces, beurre, chocolat, gélatine |
| | Réchauffer | Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler | Riz, pudding et plats cuisinés |
| | Décongélation | Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses |
| | Mijoter | Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire, frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 à P | Frire | Steaks, omelettes |
| | Porter à ébullition | eau |



## Entretien et nettoyage

**Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## Que faire en cas de problème

**La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :**

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensitives

**Le symbole [ U ] s'affiche :**

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction

**Le symbole [ E ] s'affiche :**

- le système électronique est défectueux
- débranchez et rebranchez l'appareil

**Le Wok se déclenche :**

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

**La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

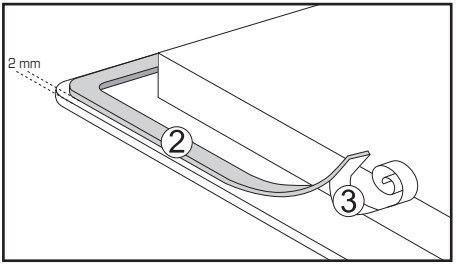
- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

## Instructions d'installation

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

**Mise en place du joint d'étanchéité**

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.




**Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).**

**Encastrement**

• La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

| Appareil | Découpe Plan de travail (mm) Largeur x Profondeur |
|---|---|
| BIKW-40 | 366 x 466 |

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

## Connexion electrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

**Attention !**
Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil. Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

| **Réseau** | **Raccordement** | **Diamètre câble** | **Câble** | **Calibre de protection** |
|---|---|---|---|---|
| 230V~1P+N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2,5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

**Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

## Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :
mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

# Vorwort

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offi ziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

## Inhalt


**Sicherheit**
Vorsichtsmassnahme vor der inbetriebnahme 32
Allgemeine sicherheitshinweise 32
Schutz vor beschädigung 32
Vorsichtsmassnahmen bei geräteausfall 33
Schutz vor weiteren gefahren 33

**Gerätebeschreibung**
Technische beschreibung 34
Bedienfeld 34

**Bedienung des woks**
Funktion der sensorschaltfelder 34
Anzeige 34
Belüftung 34

**Inbetriebnahme des woks**
Vor dem ersten aufheizen 35
Induktionsprinzip 35
Wok ein- und ausschalten 35
Topferkennung 36
Restwärmeanzeige 36
Powerfunktion 36
Zeitschaltuhr 36
Verriegelung der kochmulde 37

**Koch empfehlungen**
Kochgeschirr 38
Geschirrgrösse 38
Einstellbereiche 39

**Reinigung und pflege** 39

**Was tun wenn...** 40

**Montagehinweise** 41

**Elektroanschluss** 42

**Umweltschutz** 43

## Sicherheitshinweise

**Vorsichtsmassnahmen vor der Inbetriebnahme**

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiertwird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

**Schutz vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunstoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

**Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall**

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

**Schutz vor weiteren Gefahren**

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmeltzen.

**KEIN ABNEHMBARES ZWISCHENZUBEHÖR BENUTZEN UM PFANNEN DIE FUR DIE INDUKTION NICHT ANGEPASST SIND ZU ERHITZEN.
VERBRENNUNGEN- UND ZERSTOERUNGGEFAHR DER MULDE.**

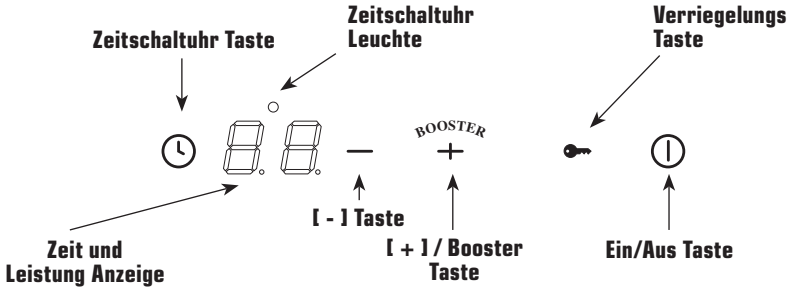
## Gerätebeschreibung

**Technische Beschreibung**

| Réf | Gesamt-Leistung | Durchmesser | Nennleistung* | Power-Leistung* |
|---|---|---|---|---|
| BIKW-40 | 3000 W | 314 mm | 2300 W | 3000 W |

* Durchschnittlich gemessene Leistung. Je nach Form, Größe und Qualität des Kochgeschirrs kann die gemessene Höchstleistung diese Zahlen überschreiten.

## Bedienfeld




## Bedienung des woks

**Funktion der Sensorschaltfelder**

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert. **Unterstützen Sie, dass auf nur einem Anschlag gleichzeitig.**

| Anzeige | Bezeichnung | Funktion |
|---|---|---|
| 0 | Null | Die Kochzone ist eingeschaltet. |
| 1…9 | Leistungsstufe | Auswahl der Kochstufe. |
| U | Topferfassung | Kein Kochgeschirr oder Kochgeschirr ist geeignet. |
| E | Fehlermeldung | Elektronikproblem. |
| H | Restwärme | Die Kochzone ist heiß. |
| P | Schnellaufheiz-Funktion | Die Schnellaufheiz-Funktion ist aktiviert. |

**Belüftung**

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

## Inbetriebnahme des woks

**Vor dem ersten Aufheizen**

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

**Induktionsprinzip**

Unter der Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topf. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzone funktioniert nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Metal wie z.B. : Guss, Stahl, emailliertem Stahl, magnetisches Edelstahl.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Das Wok-Kochgeschirr muss an den Wok-Durchmesser und an das Glas angepasst werden. Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [ U ].



## Wok ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

• Kochfeld ein- und ausschalten:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten | Auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Ausschalten | Auf [ ⏻ ] drücken | keine oder [ H ] |

• Eine Kochzone ein-/ausschalten:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Leistung erhöhen | Auf [ + ] drücken | [ 4 ] bis [ 9 ] |
| Leistung verringern | Auf [ - ] drücken | [ 9 ] bis [ 1 ] |
| Ausschalten | Auf [ + ] und [ - ] gemeinsam drücken | [ 0 ] oder [ H ] |
| | Oder auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ] |

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

**Topferkennung**

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [ U ] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

**Restwärmeanzeige**

Nach dem Ausschalten der Kochzone bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzone mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzone ohne Gefahr berührt werden kann. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, soll die Kochzone nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: Verbrennungsgefahr!

**Powerfunktion**

Die Kochzone ist mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet.
Ist sie zugeschaltet, arbeitet diese Kochzone für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extrahohen Leistung.

- Powerstufe einschalten/ ausschalten :

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ + ] drücken | [ 4 ] bis [ 9 ] |
| Power einschalten | Wieder auf [ + ] drücken | [ P ] während 10 mn |
| Power ausschalten | Auf [ - ] drücken | [ 9 ] |

**Zeitschaltuhr**

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- Einschalten oder Veränderung der Dauer:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Leistung auswählen | Auf [ + ] oder [ - ] | [ 1 ] … [ 9 ] |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ ⏲ ] drücken | Zeitschaltuhr [ 00 ] mn. |
| Zeit verkürzen | Auf [ - ] drücken | von [30] bis 29,28,… |
| Zeit verlängern | Auf [ + ] drücken | Die Zeit ist verlängert |

Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt..

• Zeitschaltuhr ausschalten:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ ⏲ ] drücken | Restliche Zeit |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ - ] und [ ⏲ ] | [ 00 ] dann « aus » |

• Automatisches Ausschalten:
Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 00 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu betätigen.

• Zeitschaltuhr als Eieruhr:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ ⏻ ] drücken | Kochzonen-Leuchte |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ ⏲ ] drücken | [ 00 ] Minuten |
| Zeit verkürzen | Auf [ - ] drücken | von [30] bis 29,28,27… |
| Zeit verlängern | Auf [ + ] drücken | Die Zeit ist verlängert |



Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlischen.
Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [ 00 ].
Das akustische Signal und das Blinken wird:
• automatisch nach 2 Minuten und/oder
• durch Betätigung der [Uhr]Taste beendet.

• Zeitschaltuhr als Eieruhr Funktion ausschalten :

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ ⏻ ] drücken | Kochzonen-Leuchte |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ - ] und [ ⏲ ] | [00] dann « aus » |

**Verriegelung der Kochmulde**

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [ ⏻ ]) verriegelt werden.

• Verriegelung aktivieren:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Mulde | Auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] oder [ H ] |
| Mulde verriegeln | Auf [ 🔑 ] drücken | Verriegelung LED „ein“ |

• Verriegelung abschalten:

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Mulde | Auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] oder [ H ] |
| Mulde verriegeln | Auf [ 🔑 ] drücken | Verriegelung LED „aus“ |

## Koch empfehlungen

**Kochgeschirr**

**Geeignetes Material:**

Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

**Nicht geeignetes Material:**

Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan.

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktiongeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

**Geschirrgrösse**

Das Wok-Kochgeschirr muss sich an den Durchmesser (314 mm) und an die Form des Wok-Glasses angepasst sein. Wenden Sie sich an den Verkaüffer der Ihnen Ratschläge geben kann.

**Einstellbereiche**
(diese Angaben sind Richtwerte)

| | | |
|---|---|---|
| 1 bis 2 | Schmelzen | Saucen, Butter, Schokolade |
| | Auflösen | Gelatine |
| | Zubereitung | Yoghurt |
| 2 bis 3 | Quellen | Reis |
| | Auftauen | Gefrorene Gerichte |
| | Warmhalten | Fisch, Gemüse |
| 3 bis 4 | Dampfgaren | Fisch, Gemüse |
| | Dünsten | Obst |
| 4 bis 5 | Dünsten | Fisch, Gemüse |
| | Quellen | Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte |
| | Auftauen | Tiefkühlkost |
| 6 bis 7 | Ankochen | Fleisch, Leber , Eier, Wurst |
| | Fortkochen | Gulasch, Rouladen |
| 7 bis 8 | Schonendes Braten | Fisch, Schnitzel, Bratwurst |
| 9 bis P | Backen | Fleische |
| | Ankochen | Linsen |



## Reinigung und Pflege

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**
Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## Was tun wenn...

**Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:**

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

**In der Anzeige erscheint [ U ]:**

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktiongeeignet

**In der Anzeige erscheint [ E ]:**

- Die Elektronik ist defekt.
- Das Gerät vom Netz trennen und nach 15 Min. wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

**Die Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:**

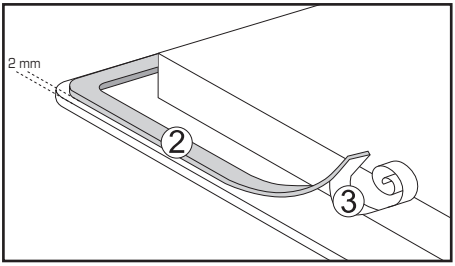
- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben die Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

**Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

## Montagehinweise

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.




**Nehmen Sie die Schutzfolie von der Dichtung (3), und kleben Sie die Dichtung (2) 2 Millimeter von der äußeren Glaskante auf.**

**Einpassen - Einsetzen:**

• Die Größe der Zuschnitte beträgt:

| Referenz | Arbeidsplatte (mm) Weite x Tiefe |
|---|---|
| BIKW-40 | 366 x 466 |

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.

## Elektroanschluss

- Zum Anschluß des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muß nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlußdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muß durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muß ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muß durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.

**Achtung!**
Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer die Erde mit an. Beachten Sie das Anschlußschema. Benutzen Sie das Anschlußkabel, das auf das Gerät festgelegt wird.
Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

| **Netz** | **Anschluß** | **Durchmesser** | **Kabel** | **Sicherung** |
|---|---|---|---|---|
| 230V~1P+N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

* laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen**

**Boretti haftet nicht für Schäden oder Unfälle jeglicher Art, die sich durch einen falschen Anschluss ergeben oder durch die Nutzung des Geräts, wenn es nicht geerdet war oder mit einem defekten Erdungsanschluss ausgestattet war.**

## Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.

**Wichtig:** Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

# Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

## Summary


**Safety**
Precautions before using 46
Using the appliance 46
Precautions not to damage the appliance 46
Precautions in case of appliance failure 46
Other protections 47

**Description of the appliance**
Technical data 48
Control panel 48

**Use**
Sensitive touches 48
Display 48
Ventilation 48

**Starting-up and appliance management**
Before the first use 49
Induction principle 49
Starting-up 49
Pan detection 50
Residual heat indication 50
Booster function 50
Timer 50
Control panel locking 52

**Cooking advices**
Pan quality 52
Pan dimensions 52
Examples of power setting 52

**Maintenance and cleaning** 53

**What to do in case of a problem** 54

**Installation instructions** 55

**Electrical connection** 56

**Environment protection** 57

**Precautions before using**

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

**Using the appliance**

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the

content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

**Precautions in case of appliance failure**
- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

**Other protections**
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

**DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT PANS WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.**
**RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.**

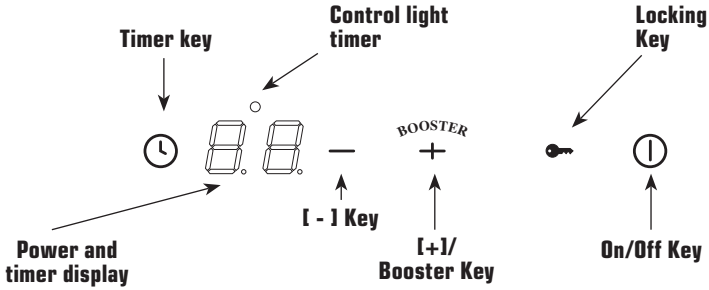
## Description of the appliance

**Technical characteristics**

| Type | Total Power | Diameter | Nominal Power * | Booster Power * |
|---|---|---|---|---|
| BIKW-40 | 3000 W | 314 mm | 2300 W | 3000 W |

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

## Control panel




## Use of the appliance

**Sensitive touches**

Your Wok is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

**Touch only one key on the same time.**

| Display | Designation | Function |
|---|---|---|
| 0 | Zero | The heating zone is activated. |
| 1…9 | Power level | Selection of the cooking level. |
| U | Pan detection | No pan or inadequate pan. |
| E | Error message | Electronic failure. |
| H | Residual heat | The heating zone is hot. |
| P | Booster | The boosted power is activated. |

**Ventilation**

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

## Starting-up and appliance management

**Before the first use**

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

**Induction principle**

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic "bottoms"…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stone-ware…

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].



## Starting-up

You must first start-up the hob, then the heating zone :

- Start up / switch off the hob:

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| To start | Press key [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| To stop | Press key [ ⏻ ] | nothing or [ H ] |

- Start up / switch off a heating zone:

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Increase power | Press key [ + ] | [ 4 ] to [ 9 ] |
| Decrease power | Press key [ - ] | [ 9 ] to [ 1 ] |
| Stop | Press simultaneous[ + ] and [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |
| | or press [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |

If no action is made within 10 second the electronics returns in waiting position.

**Pan detection**

The pan detection ensures a perfect safety.

The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level chosen before.

**Residual heat indication**

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zone may be touched without danger.

As far as the residual heat indicator is on light, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

**Booster function**

The booster function grants a boost of power to the heating zone. If this function is activated the heating zone works during 10 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like noodles cooking.

- Start up / Stop the booster function:

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Zone selection | Press key [ + ] | [ 4 ] to [ 9 ] |
| Increase power | Press key [ + ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Start up the booster | Press a second time key [ + ] | [ P ] during 10 min |
| Stop the booster | Press key [ - ] | [ 9 ] … |

**Timer**

The timer is able to be used with a time setting from 0 to 99 minutes.

- Setting and modification of the cooking time

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| To select the heating zone | Press key [ + ] or [ - ] | [ 4 ] or [ 9 ] |
| To select the power level | Press key [ + ] or [ - ] | [ 1 ] … [ 9 ] |
| To select « Timer » | Press key [ ⏲ ] | [ 00 ] minutes |
| Decrease the time | Press key [ - ] | [ 30 ] to 29,28,27,... |
| Increase the time | Press key [ + ] | The time increases… |

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

• To stop the cooking time:

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| To select « Timer » | Press key [ ⏲ ] | The remaining time |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ] then [ ⏲ ] | Displays [ 00 ] then stops |

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [ ⏲ ]

• Egg timer function

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hob | Press key [ ⏻ ] | The control light is on |
| To select « Timer » | Press key [ ⏲ ] | [ 00 ] minutes |
| Increase the time | Press key [ + ] | The time increases… |
| Decrease the time | Press key [ - ] | The time decreases… |

After a few seconds the control light stops with blinking.

• To stop the egg timer function

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hob | Press key [ ⏻ ] | Timer light blinking |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ] then [ ⏲ ] | Displays [ 00 ] then stops |

**Control panel locking**

To avoid modifying a setting of the cooking zones, in particular during cleaning, or to avoid children accidentally turning on the appliance, the control panel can be locked (with exception to the On/ Off key [ ⏻ ].

• Locking :

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Start | Press key [ ⏻ ] | [ 0 ] or [ H ] |
| Hob locking | Press key [ 🔑 ] | Locking light is on |

• Unlocking :

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Start | Press key [ ⏻ ] | [ 0 ] on displays |
| Unlocking the hob | Press key [ 🔑 ] | Locking light is off |

## Cooking advices

**Pan quality**

**Adapted materials :**

steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic "bottom".

**Not adapted materials :**

aluminium and stainless-steel without ferromagnetic "bottom", cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ].This water must heat in a few seconds.
- A magnet stucks on the "bottom" of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

**Pan dimension**

The Wok pan must be adapted to the diameter and the form of the ceramic glass cooking zone. Contact your seller to obtain a Wok pan with 314 mm diameter.

**Examples of cooking power setting**
(the values below are indicative)

| | | |
|---|---|---|
| 1 to 2 | Melting | Sauces, butter, chocolate, gelatine |
| | Reheating | Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering | Rice, pudding, sugar syrup |
| | Defrosting | Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking | Meat, lever, eggs, sausages |
| | Simmering | Goulash, roulade, tripe |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, wafers |
| 9 to P | Frying, roasting | Steaks, omelettes, fried dishes |
| | Boiling water | Water |



## Maintenance and cleaning

**Switch-off the appliance before cleaning.**
Do not clean the hob if the glass is too hot due to risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## What to do in case of a problem

**The hob or the cooking zone doesn't start-up**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

**The symbol [ U ] displays**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

**The symbol [ E ] displays**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

**One or all cooking zones cut-off**

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sentive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.

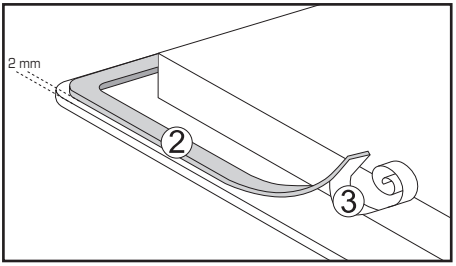
**Continuous ventilation after cutting-off the hob**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

## Installation instructions

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists. The installer is held to respect the local legislation and standards.

**How to fix the gasket:**
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
This installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.




**Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).**

**Fitting - installing:**
• The cut out sizes are:

| Reference | Worktop cut-out (mm) Width x Depth |
|---|---|
| BIKW-40 | 366 x 466 |

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in no stationary sites (for example: boat) should be undertaken by specialists.

## Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

**Caution!**

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50 Hz.
Connect always the earth wire. Respect the connection diagram.
Use the connecting cable that is attached to the device.
The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

| **Mains** | **Connection** | **Cable diameter** | **Cable** | **Protection calibre** |
|---|---|---|---|---|
| 230V~1P+N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2,5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

* calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6/1990

**Caution!**
**Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

**Boretti cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

## Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

**BORETTI B.V.**
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

**N.V. BORETTI S.A.**
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium